

2023 年度名古屋学芸大学健康・栄養研究所 研究・実践報告

■研究・実践の課題（テーマ）

瀬戸保健所主催「食の安心安全タウンミーティング」共催

■主任研究者 岸本 満

■共同研究者

■研究・実践の目的、方法、結果、考察や提案等の概要

食の安全・安心タウンミーティング（以下「タウンミーティング」）は、地域に密着した食品事業者と地域住民及び行政機関が食の安全・安心について意見交換することにより、食の安全に関する情報を共有し、相互理解を深めて食の安全・安心確保のための方策を意見交換し、県の施策に反映させるというもので、保健所が管内の地域住民対象に実施する。本タウンミーティングは、2016 年度とコロナ過で中止となった 2020 年度、そして 2022 年度を除き 2012 年度以降 8 回、瀬戸保健所と名古屋学芸大学健康・栄養研究所の共催で開催し、2023 年度は 9 回目となる。

実施日時：2023 年 9 月 11 日（月）午後 1 時から午後 4 時まで

会 場：名古屋学芸大学 5 号館 5 2 1 号室

参加募集対象者：学生、市民、食品等事業者ほか

参加者募集：

- ①瀬戸保健所管内の市町の広報に参加者募集記事を掲載依頼した。
- ②名古屋学芸大学管理栄養学部 2 年生等に周知した。
- ③健康・栄養研究所のホームページで告知した。

実施内容：（1）食中毒予防における消毒の重要性及び食品関連事業者の消毒に関する取組を紹介。

1) 「水産分野で問題となる食中毒」

講師：水産大学校 食品科学科 教授 古下 学

2) 「スシローにおける食の安全・安心への取り組みについて」

講師：FOOD&LIFE COMPANIES 品質管理室 多田幸代

（2）意見交換会

学生、市民、食品等事業者及び保健所職員が参加して 意見交換会を開催した。

（コーディネーター 名古屋学芸大学管理栄養学部教授 岸本 満 氏）

実施結果：参加申し込み 105 名（うち学生 86 名）、会場出席者 105 名

参加者アンケート結果（抜粋）：

回答者：91 名（回収率 86.7%）

- ①食の安全・安心タウンミーティング事業をどのようにして知りましたか。

学校からの情報	82 人	知人からの情報	2 人
市町の広報を見て	2 人	その他	5 人

②タウンミーティングに参加して、参加関係者間の相互理解が深まりましたか。

たいへん深まった	74 人	ある程度深まった	15 人
無回答	2 人		

③タウンミーティングに参加して、役だったことがありますか。

- ☐ 魚の食中毒について、深い知識を得ることができた
- ☐ スシローで実際に行っている対策を聞くことができた
- ☐ 魚介類のほとんどにアニサキスが存在することを知り、冷凍処理がすることが大切であることが分かった
- ☐ 寄生虫は、人が気をつけても防ぐことが難しいことが分かった
- ☐ アニサキス症だけでなくアレルギーがあることが知れてよかった
- ☐ 参加しなければ聞けないような話をたくさん聞いた
- ☐ 魚の生食やアレルギーについて生活するうえで気を付けることを知ることができた
- ☐ 食中毒の再認識、深まり
- ☐ 衛生管理についてより詳細に知ることができた。給食管理実習に活かします
- ☐ 現在の水産分野での問題やスシローでの衛生に関する知識
- ☐ アニサキスについて詳しく知れた
- ☐ 幅広く意見を取り入れることの重要性を知った
- ☐ 現在問題となっている食中毒について学ぶことができた
- ☐ 釣った魚をさばくときは十分気をつけること
- ☐ 食品衛生への意識が高まった。今後の生活に役立てたいよかった
- ☐ 自分の視野が広がりました
- ☐ 水産物に多い食中毒の原因について、よく知ることができました
- ☐ 学校で習った知識が現場でどう設定されているのかが分かった。今後、考えなければいけない深刻な課題が分かった。
- ☐ 薬剤耐性菌の具体的な取り込みや状況を把握することができました
- ☐ ニサキスが死んでいてもアレルギーを引き起こす可能性があるということ
- ☐ アニサキス症とアニサキスアレルギーの区別がついた
- ☐ 寄生虫の食中毒が増えたのにビックリした
- ☐ 有意義であった
- ☐ ヒラメのクドア対策が役立った

④今後タウンミーティングで取り上げてほしいと思うテーマはありますか。

(複数回答あり)

最近の食中毒事故の傾向	17 人	輸入食品の安全対策	11 人
-------------	------	-----------	------

食品添加物や農薬の健康リスク	45 人	食物アレルギー	42 人
その他（※）	2 人	無回答	2 人

※その他の内容

- ・ 薬剤耐性菌について、もう少し詳しく知りたい。
- ・ 食品表示
- ・ 福島で放射能が放出されて国は安全と言っているが、不安な方もいる中、スシローはどのような対策をしているかなど

⑤食品衛生行政に期待することは何ですか。

- ☐ 消費者と生産者が安心安全に食を楽しむ環境
- ☐ 様々な食中毒に対しての対策方法の周知
- ☐ どんなものを食べても安心できるようにする
- ☐ 研究資金が確保でき、衛生に関する研究が進んでいける
- ☐ 食品衛生管理の徹底
- ☐ 飲食店での対策が気軽に知れると安心できる
- ☐ これからも指導をお願いします
- ☐ 飲食店や家庭でアニサキスなどの寄生虫の食中毒が起こらないように、簡単に行える対策法をみんなに分かりやすく伝えてほしい
- ☐ お祭りの食品安全の見直し
- ☐ 国民が安心して食生活を送ることができる社会になること
- ☐ 家庭への食中毒の呼びかけ
- ☐ 食品衛生ついて一人一人が関心を持ち、食中毒や食品衛生による問題を減らしていくこと
- ☐ 輸入食品の安全性
- ☐ 食品管理の際、無駄な薬品や人工物を使わないこと
- ☐ 事故発生が少なくなるような活動
- ☐ アニサキス食中毒の減少
- ☐ 食中毒ゼロ
- ☐ 食中毒事件を防ぎ、食品の安全性をさらに高めていくうえで、専門の方だけでなく、様々な人が知識をつけることができるような取り組みが増えてほしい
- ☐ 法律の順守
- ☐ 家庭での食中毒も多いとのことだったので、防げるように食材を買うスーパーなどで注意を促すなど、飲食店だけでなく家庭内の食中毒をなくせるようになってほしい
- ☐ 食品の衛生管理方法を学ぶ機会を作ること

- 寄生虫食中毒に対する取組み
- より「安心安全な商品が手に入る」という情報が得られると嬉しい。情報によって、より気持ち的な面が助かる気がします
- 寄生虫による食中毒がなぜ急増しているのか解明し、寄生虫による食中毒を減らすよう会社・世論に広めることを期待する
- 今回のような講義や教室の開催
- 安全で健康に悪影響を及ぼさない食品が市場に提供されることを保証する役割に期待します
- 行政には関係ないかもしれませんが、添加物や農薬について、インスタやその他SNSで色々な情報が飛び交っているのをよく拝見するので、そこにアプローチしていただけると情報が統一され、わかりやすくなると思います
- おいしいものを安全だと思って食べられるような取組み。飲食店への十分な指導
- これからもよろしくお願いします
- 食中毒が起きたときの店への対応
- 魚の冷凍処理の義務化
- 情報の発信方法。無料の講習や資格取得
- 一般、業者それぞれに向けたわかりやすい注意喚起。今でもわかりやすいが、より多くの人が目に触れられるような発信を期待します
- 多くの食品衛生業務を本学の学生に照会してほしい
- 食品の取扱者には、検便検査の義務化してほしい
- 行政の監視をもっとしていただきたい
- 最近の食中毒事故の傾向を知る事

⑥その他の意見

- ・ 知らないことを知ることができて楽しかった
- ・ とても興味深い講義でした
- ・ パネルディスカッションで具体的な話が聞けて面白かった
- ・ とても役立った
- ・ アニサキス症について新しく知ることもあり、学ぶことがたくさんあった
- ・ 時代によって変化しているとわかり、対応も変化させていかなければならないことが分かった
- ・ 質問への応答など、私たちにもわかりやすく説明していただいて、来てよかった
- ・ 最近の食中毒はウイルスに加えて寄生虫が原因になっていることが多いということが分かった。アニサキスが私の知っているほとんどの魚に寄生していることを知り、驚いた

- ・ アニサキスにアレルギーがあることを初めて知って、微生物にはいろいろなものがあるんだなあと思った
- ・ 食中毒について楽しく学ぶことができた。今後の進路選択に活かしたい
- ・ 様々なことに対して企業や行政は衛生対策を行っている
- ・ 今日のタウンミーティングで食品衛生について学び自分のバイト先の衛生管理について興味を持った
- ・ ニーズに合ったお話がとても分かりやすく、楽しかったです
- ・ 検便についてバイト先で月に1回行っているが、スシローでは手洗いを重視しているので年2回の検便でも衛生管理ができていることを知ることができた
- ・ スシローの衛生対策を聞いたことで、バイト先でさせられていることの意味が分かったものが多かった
- ・ とても勉強になる内容で、楽しくお話を聞くことができた。食に関わっていくうえで衛生管理は欠かせないものなので、改めて対策方法や改善点を自分なりに考えていきたい
- ・ 給食管理実習で実践したことが、実際の飲食店でも行われていることを知り、理解が深まった
- ・ 資料が白黒で、グラフなどが見にくかった
- ・ クイズを交えながら講演してくれたので、楽しく聞くことができました
- ・ 食中毒の原因が最近は寄生虫になっていることに驚きました。アニサキスがアレルギーの原因になることもあることにも驚きました
- ・ とても有意義な3時間でした。別のテーマで開催されたら参加させて顶きたい
- ・ 取り入れてみたい点がいくつかあったため、会社を持ち帰って検討したいと思いました
- ・ 貴重な機会でたくさんのお話を聞くことができました。スシローの細かな衛生管理方法やOne Healthなど初めて聞く話題も多く楽しかったです
- ・ 寄生虫による食中毒が一番多いことが分かり、養殖のほうが安全だということが理解できた
- ・ 習ってはいたけど難しかったことが、今回の話を聞いてよくわかりました
- ・ 薬剤耐性菌をめぐる問題で、伊勢志摩サミットの裏側でこのようなことが話し合われているとは知りませんでした。今後、自主的に調べて知識を深めたいです
- ・ スシローさん等大手お寿司チェーン店が食中毒をおこすということをあまり耳にしないため、どのような対策をしてらっしゃるのか気になっていたの

で、知ることができたので、よい経験となりました。シマアジを祖父・父が釣って家庭で食べることがあるので、耐性菌という菌でピンチだとお聞きして、食べられるうちに食べておこうと思いました

- ・ 固すぎない雰囲気で聞きやすかった。授業で習った内容をもう一度聞くことができ知識の定着にもつながったし、給食管理実習で習ったこととは少し現場では違って面白かったし、違いを聞くことができ、とても有意義な抗議で大変満足した
- ・ パネルディスカッション形式や意見交換会形式講演会を実施すると良い
- ・ スシローさんのマニュアル類が非常にわかりやすかったです。授業に活かしていきたいと思います
- ・ 食の安全面でも縦割り行政の問題点があることに気付いた。意見交換は有意義でした。勉強になりました
- ・ クドアは、臨床分野での報告が少ない。患者の検便の検査法が確立されていない